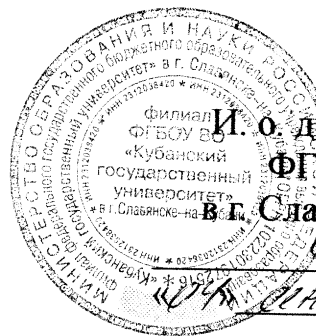


МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
филиал федерального государственного бюджетного образовательного учреждения
высшего образования
«КУБАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
в г. Славянске-на-Кубани



«УТВЕРЖДАЮ»

И. о. директора филиала

ФГБОУ ВО «КубГУ»

г. Славянске-на-Кубани

О.В. Леус

2017 г.

Положение об организации питания обучающихся
филиала ФГБОУ ВО «Кубанский государственный университет»
в г. Славянске-на-Кубани

Сохранение и укрепление здоровья обучающихся в филиале ФГБОУ ВО «Кубанский государственный университет» в г. Славянске-на-Кубани в части 1 статьи 41 ФЗ от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в РФ» - первостепенная задача образовательного учреждения. Перед коллективом филиала поставлена задача по сохранению здоровья молодежи, формированию у них навыков здорового образа жизни, мотивации быть здоровыми, воспитанию общей культуры здоровья, созданию условий общей здоровьесберегающей среды, внедрению в учебный процесс эффективных здоровьесберегающих технологий.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение регламентирует основные вопросы общественного питания, обеспечивающие наиболее благоприятные условия, гарантирующие сохранение здоровья и благополучия обучающихся и сотрудников филиала ФГБОУ ВО «Кубанский государственный университет» в г. Славянск-на-Кубани.

1.2. Положение об организации питания обучающихся и работников

филиала разработано в соответствии с Конституцией Российской Федерации, Федеральным законом Российской Федерации от 29.12.2012 г. №273 - ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (последняя редакция от 29.07.2017г.), Уставом «КубГУ» и иными локальными нормативными правовыми актами, регулирующими отношения участников образовательного процесса, нормативно-правовыми актами, устанавливающими правила оказания услуг общественного питания, в том числе Федеральным законом от 30.03.1999 г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями и дополнениями, последняя редакция действующая от 30.09.2017г.), СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях», утверждёнными Постановлением Главного государственного врача РФ от 23.07.2008 г. №45, Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья (СанПиН 2.3.6.1079-0 1).

1.3. Основными задачами при организации питания обучающихся, педагогов и сотрудников в филиале, являются:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся и работников филиала инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.4. Настоящее Положение определяет:

- общие принципы организации питания обучающихся и работников филиала;

- порядок организации питания.

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, принимается Ученым Советом филиала и утверждается директором.

2. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

2.1. Для организации питания обучающихся созданы все необходимые условия, в том числе для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, что является одним из приоритетных направлений деятельности филиала.

В филиале ФГБОУ ВО «Кубанский государственный университет» в г. Славянске-на-Кубани для организации питания студентов, преподавателей и сотрудников имеется буфет, осуществляющий раздачу готовых блюд, который находится на 1 этаже и имеет беспрепятственный доступ для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Филиалом заключён договор об организации питания с обществом с ограниченной ответственностью «Здоровое питание» г. Славянск-на-Кубани от 01 сентября 2017 года.

2.2. Организация питания в филиале осуществляется по типу столовой и буфета (далее – точки общественного питания).

2.3. В точках общественного питания филиала в соответствии с установленными требованиями СанПиН создаются следующие условия для организации питания обучающихся и работников:

- производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем;

- помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;

- разработан и утвержден порядок питания обучающихся и работников (график работы столовых, режим работы столовой в учебное и каникулярное

время).

2.4. К обслуживанию питанием обучающихся и работников филиала, поставке продовольственных товаров для организации питания допускаются предприятия различных организационно-правовых форм, имеющие Сертификат соответствия на оказание услуг общественного питания предприятия, соответствующую материально-техническую базу, квалифицированные кадры, опыт работы в обслуживании организованных коллективов.

2.5. Точки общественного питания филиала являются социально-ориентированными и предназначены исключительно для предоставления обучающимся и сотрудникам полноценного питания.

2.6. При организации питания обучающихся и сотрудников филиала обеспечивается:

- сбалансированность и максимальное разнообразие рациона питания по всем пищевым продуктам, включая белки и аминокислоты, пищевые жиры и жирные кислоты, витамины, минеральные соли и микроэлементы;

- обеспечение в процессе технологической и кулинарной обработки продуктов питания их высоких вкусовых качеств и сохранения исходной пищевой ценности;

- соответствие продовольственного сырья и пищевых продуктов, установленным требованиям к их качеству и безопасности согласно техническим нормативным правовым актам;

- обеспечение качества и безопасности предоставляемого питания, соблюдение требований санитарных норм и правил, предъявляемых к состоянию объектов общественного питания (пищеблоков), транспортировке, хранению продовольственного сырья и пищевых продуктов, приготовлению и раздаче блюд.

2.7. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны

соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях».

2.8. Ответственность за организацию питания в филиале несут руководители точек общественного питания

3. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ФИЛИАЛЕ

3.1. Точки общественного питания осуществляют производственную деятельность после заключения договора аренды или договора оказания услуг.

3.2. Точки общественного питания филиала осуществляют производственную деятельность в полном объеме 5 дней - с понедельника по пятницу включительно в режиме 08.00 до 17.00 Воскресенье, государственные праздничные дни являются свободными от обеспечения питанием обучающихся и работников филиала.

3.3. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом в праздничный или выходной день, точка общественного питания осуществляет свою деятельность по специальному графику, согласованному с директором филиала.

3.4. Режим работы в течение года: с 01 сентября по 30 июня. В летнее каникулярное время, с 01 июля по 31 августа, точки общественного питания филиала не функционируют.

3.5. При составлении меню общественного питания руководствуются ГОСТ Р 5076 - 95 «Общественное питание. Классификация предприятий». В каждой позиции меню предлагается 2-3 блюда: 2 вида супов, 3 - основных блюда, которые непременно включают различные вариации из рыбы, мяса, вегетарианское блюдо, 2 варианта гарниров, 2 вида салатов, десерты, напитки, различные виды хлеба. Предусмотрены все возможные варианты

для тех, кто соблюдает строгую диету (пост). Ежедневно в рационе питания должны присутствовать мясо, рыба, молоко и молочные продукты, сливочное и растительное масла, овощи, фрукты (плоды и ягоды), хлеб, хлебобулочные изделия, крупы и макаронные изделия, сметана, сыр, яйца, творог, фруктовые соки. При условии строгого соблюдения технологии приготовления блюд допускается использовать такие субпродукты, как печень, сердце, язык. В меню обязательно должны включаться свежие овощи, зелень, фрукты, ягоды, натуральные соки и витаминизированные продукты, в том числе витаминизированные напитки. При составлении меню должны быть предусмотрены все возможные варианты для тех, кто соблюдает строгую диету (пост).

3.5. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.

3.6. В случае несоблюдения объектом питания санитарно-гигиенических правил, качества, сбалансированности и организации питания, а также поступления устных и письменных жалоб от обучающихся и работников филиала, комиссия по вопросам общественного питания, созданная приказом директора филиала, по материалам проверки составляет акт для рассмотрения вопроса о расторжении договора аренды.
